

SANGIOVESE
TERRE DI CHIETI
IGT



75cl E21 G 3 70mm A 02

GRAPES

Sangiovese

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red color. Elegant nose of ripe red fruit with fine spicy notes of tobacco and pepper. With a good structure and length, it is soft, balanced and ready to drink.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with starters, first courses with tomato sauce, red meat and game, semi-mature cheeses and cold cuts.

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

UVE

Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumi eleganti di frutta rossa matura, con fini note speziate di tabacco e pepe. Di buona struttura, è morbido, equilibrato, di buona persistenza e di pronta beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carni rosse e selvaggina, formaggi semi-stagionati e salumi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.



Bottle size
0.75 L

Dimensioni bottiglie
0,75 L



Available BVS screw top.

Disponibile con tappo a vite BVS.